

Alvarinhos no parque

Alvarinhos in the park



IMPERDÍVEL

GOURMET

POR EDGARDO PACHECO



ALVARINHOS NO PARQUE

Os genuínos brancos de Monção e Melgaço e os petiscos do Minho serão provados no Pavilhão Carlos Lopes

Noutros tempos, vinhos Alvarinho só existiam em Monção e Melgaço. Hoje, se o juízo de certos enólogos falha, até viaja para a ilha de São Miguel. Ou seja, há tanto Alvarinho espalhado pelo País que quase dava para fazer uma prova cega.

Sucedo que Monção e Melgaço constitui o 'terroir' perfeito para a casta Alvarinho. Outros produtores noutras regiões podem fazer Alvarinhos, mas nenhum nasce da geografia, da orografia, do Minho, dos solos e do clima da famosa sub-região dos Vinhos Verdes. Donde, os Alvarinhos de Monção e Melgaço serão sempre únicos.

E mais. Mesmo que, por hipótese, a casta Alvarinho se tornasse conhecida na Califórnia ou na Austrália, um crítico de vinhos sério iria destacar que o solário perfeito da casta é o território que junta Portugal e a Galiza. Isso sim seria muito bom para os produtores do Minho.

É por isso que faz todo o senti-

do darmos um salto ao Pavilhão Carlos Lopes, entre os dias 8 e 10 de junho, para provarmos Alvarinhos de 31 produtores em mais uma edição do Alvarinho Wine Fest. Vejam lá a fartura, tanto mais que a única coisa que os interessados têm de comprar é o copo de prova (€5). Isso e os petiscos que, na quarta edição do evento, estão a cargo do restaurante o Chafariz e da Confraria da Foda, que, convém re-



O Alvarinho tanto acompanha mariscos como carne

NO PAVILHÃO CARLOS LOPES

haverá Alvarinhos clássicos, mas também vinhos que testemunham o potencial da casta branca portuguesa para a produção de brancos com perfis disruptivos, como é o caso deste Alvarinho Rosé Soalheiro, que junta Alvarinho e uma pequena percentagem da casta Pinot Noir. Há lugar para tudo. Uma garrafa de 0,75l custa €13; uma magnum (1,5 litros), €22.

ALVARINHO WINE FEST
PAVILHÃO CARLOS LOPES (LISBOA)

DATA
DE 8 A 10 DE JUNHO

COPO DE PROVA
€5



gistar, trata de assuntos que têm a ver com a cordeiros e cabritos.

Feito por micro, pequenos e médios produtores, o Alvarinho é, nas palavras de António Barbosa, presidente da Câmara Municipal de Monção, "uma paixão de gerações de homens e mulheres que, muitas vezes ao fim de semana, fazem questão de cuidar das suas vinhas para que, nos finais de setembro, os frutos saós se transformem em vinhos com uma expressão aromática muito vincada e diversificada, com aquele corpo que lhe dá polivalência à mesa".

Um Alvarinho tanto acompanha um peixe ou umas ostras como desafia umas fatias de presunto e um prato de anho assado.

Tal paixão é, nas palavras de Manoel Batista, presidente da Câmara de Melgaço, responsável por um volume de negócios que rondará os 30 milhões de euros. Nada mau.